



RECETTE

filet de boeuf à la façon d'un wellington, essence de truffes

1 kilogramme filet de boeuf
5 centilitres huile de pépins de raisin
20 grammes beurre
1 foie gras
PÂTE À BRIOCHE
500 grammes farine
30 grammes sucre
10 grammes sel
15 grammes levure de boulanger
200 grammes beurre
3 oeufs
1 jaune d'oeuf
ESSENCE DE TRUFFES
200 grammes parures de boeuf
1 échalotes
1 gousse d'ail
10 centilitres madère
5 centilitres jus de truffes
1 thym
2 décilitres jus de bœuf
2 décilitres jus de volaille
20 grammes truffes écrassée
10 grammes beurre

préparation du filet de boeuf Retirer la chaîne, éplucher et dénervier entièrement le coeur de filet.

Tailler des tranches de foie gras dans l'épaisseur, les assaisonner de sel et les marquer dans un sautoir. Saisir la viande sur toutes les faces dans l'huile de pépins de raisin et de beurre, la débarrasser sur une grille en inox puis la faire refroidir aussitôt. Découper le filet en deux, intercaler le foie gras et assaisonner de poivre mignonnette.

PÂTE À BRIOCHE Tailler le beurre en morceaux et le laisser à température afin qu'il soit ramolli: Dans la cuve d'un batteur, mettre la farine tamisée. Par-dessus, ajouter dans un coin le sel et le sucre et dans l'autre la levure. Mettre ensuite le crochet, verser la totalité de l'eau et faire tourner en veillant à ce que la pâte ne chauffe pas. Casser les oeufs dans un saladier et les mélanger légèrement avec un fouet. Lorsque la pâte se décolle de la cuve, incorporer petit à petit le beurre et les oeufs. Couvrir d'un film et la laisser doubler de volume dans un endroit tempéré.

ESSENCE DE TRUFFE. Faire rissoler les parures de boeuf avec un filet d'huile, puis ajouter l'échalote émincée, les gousses d'ail écrasées, faire suer pendant quelques instants, ôter la graisse. Déglacer avec le madère, réduire, mouiller avec le jus de boeuf et volaille, ajouter la branche de thym et réduire de nouveau à consistance. Passer au chinois étamine, vérifier l'assaisonnement et ajouter la truffe hachée et le jus de truffe.

ENROBER LE FILET DE BOEUF. Rompre la pâte si nécessaire. L'abaisser en lui donnant la forme d'un rectangle de 1 cm d'épaisseur. Éliminer l'excédent de farine, dorer entièrement au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau, enrober le filet et

endro